



## Tout sur le vin

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Tout sur le vin

*Philippe Faure-Brac*

Tout sur le vin Philippe Faure-Brac

 [Télécharger Tout sur le vin ...pdf](#)

 [Lire en ligne Tout sur le vin ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Tout sur le vin Philippe Faure-Brac

---

208 pages

Extrait

Vingt ans après

Vingt années se sont écoulées depuis 1992. Il me semble pourtant très proche le jour où j'étais à Rio de Janeiro pour la finale du concours du Meilleur Sommelier du Monde. Vingt années d'un métier, où se sont conjugués travail, technique, plaisirs, découvertes et expériences avec un enthousiasme toujours intact. Un anniversaire que je souhaite partager avec vous à travers cet ouvrage dans lequel je pose mon regard sur le monde du vin, de la sommellerie, de la gastronomie et de la viticulture. J'ai la chance d'évoluer au coeur de cette planète en mouvement et qui ne cesse de progresser.

Au fil de cet ouvrage, je m'intéresse à l'ensemble de cet environnement. Le développement des nouvelles technologies, dans le respect de la tradition, veut tendre vers l'excellence. Le processus d'élaboration, encépagement, culture de la vigne et vinification, est un repère en évolution permanente.

J'ai vécu l'importance, au cours de ces années, de la présentation du produit : bouteille, étiquette et bouchon.

La consommation de vin est devenue plus sélective. Le consommateur accède maintenant aux informations en direct grâce à Internet, sans oublier l'attention accrue des amateurs, des collectionneurs et des spéculateurs. Je me réjouis de la place qu'a prise la sommellerie en vingt ans et de sa notoriété. La compétence et la référence acquises par les sommeliers et la sommellerie attirent de plus en plus d'adeptes vers la dégustation. Cette recherche de la connaissance et du plaisir conduit à des sensations qui ne cessent de s'affiner vers l'harmonie complice des vins et des mets.

Construit autour de ces grands thèmes, je vous livre à la fois mes constats et mon savoir. Tout cela parsemé de quelques souvenirs et anecdotes que j'ai vécus au cours de ces années riches d'expérience et de passion.

### CÉPAGE

#### UNE SAGA MILLÉNAIRE

Les civilisations les plus anciennes portent les traces de la vigne, chacune, d'ailleurs, s'en attribue la paternité. L'histoire de cette plante est liée aux voyages des hommes. L'origine de la première vigne domestiquée se trouve en Transcaucasie, en Arménie notamment, et en Asie Mineure. Puis, elle a été transportée et implantée en Égypte, en Grèce et autour du bassin méditerranéen. Les Romains en développèrent la culture dans tout leur empire. Les conquistadors, enfin, l'implantèrent en Amérique après la découverte du continent par Christophe Colomb, en 1492. Appréciée en Amérique, la vigne va gagner le sud de l'Afrique avec les Hollandais et l'Australie et la Nouvelle-Zélande avec les Anglais.

La vigne appartient à la famille des Ampélidées, qui comprend une dizaine de genres, dont *Vitis*. Ce dernier est constitué d'une quarantaine d'espèces, dont *Vitis vinifera*, d'origine française et européenne - nommée ainsi par le naturaliste Linné au XVIII<sup>e</sup> siècle -, mais aussi *Vitis rupestris*, *berlandieri*, *riparia* et *labrusca*, d'origine américaine. Au fil des siècles, l'homme a sélectionné et cultivé des variantes (les cépages) de *Vitis vinifera*. Le cépage est un pied de vigne produisant du raisin de table ou de cuve. Les caractères propres à chaque cépage, combinés avec ceux de l'environnement sur lequel il est planté, vont donner au vin sa personnalité. Il existe entre 8 000 et 10 000 cépages répertoriés dans le monde, dont 250 cultivés en France aujourd'hui. Présentation de l'éditeur

Philippe Faure-Brac fête en 2012 les vingt ans de son titre de Meilleur Sommelier du monde, qu'il remporta en 1992. C'est l'occasion pour lui de revenir sur cette expérience de 20 ans et de faire le point sur le vin.

Vingt ans après, qu'est-ce qui a changé sur la planète vin ? Non seulement les progrès œnologiques ont permis des améliorations dans la culture et la vinification, mais la consommation elle aussi a évolué. De simple boisson, le vin est aujourd'hui devenu un produit culturel et convivial qui fait partie de notre patrimoine gastronomique. Les goûts se sont ouverts vers des productions d'autres pays, notamment ceux du

Nouveau Monde. En 20 mots-clés, Philippe Faure-Brac aborde tous les domaines du vin, de la culture de la vigne à la dégustation, en répondant aux multiples questions que se posent les amateurs : Qu'est-ce qu'un cépage ? Vin de cépage ou vin d'appellation ? Qu'est-ce qu'un terroir ? Cette notion est-elle une coquetterie (française) ? Y a-t-il des alliances idéales cépages-terroirs ? Peut-on parler de vin bio ? Qu'est-ce que la lutte raisonnée, la biodynamie ? En quoi la vinification a-t-elle évolué ? À quoi servent les copeaux de chêne ? Qu'est-ce qu'une bonne cave ? Que penser des armoires à vins ? Le bouchon de liège est-il toujours l'idéal ? Les verres sont-ils un élément capital de la dégustation ? En quoi les goûts ont-ils évolué ? Comment marier les mets et les vins ? Peut-on boire du vin rouge avec du poisson et du vin blanc avec du fromage ? Y a-t-il des alliances improbables ? Comment et où acheter ? Peut-on spéculer sur le vin ? Le vin est-il un produit

comme Biographie de l'auteur

Meilleur Sommelier du Monde 1992, Philippe Faure-Brac, a été pendant presque dix ans, président de l'Association des sommeliers d'Île-de-France, et, depuis 2003, il représente la France auprès de l'Association internationale des sommeliers. En 1984, il ouvre, à Paris, le Bistrot du Sommelier, un restaurant à vins, qu'il dirige depuis. Il a été pendant sept ans en charge de la sélection des vins pour la cave volante d'Air France. Il préside, depuis sa création en 2000, le concours des Meilleurs Ouvriers de France, section sommellerie. Il participe à la rédaction de nombreux articles, fait partie du comité de dégustation de La Revue du vin de France, et co-anime « In vino bfm », une émission hebdomadaire consacrée au vin sur Radio BFM. Il a publié six livres chez EPA : La Cave idéale et Le Livre de cave en 1998, Les Grands Vins du siècle en 1999, Bordeaux, le choix du Sommelier en 2000, Saveurs complices en 2002, Vins et mets du monde en 2004 et Comment goûter un vin en 2006.

Download and Read Online Tout sur le vin Philippe Faure-Brac #DN7QTYKJVZP

Lire Tout sur le vin par Philippe Faure-Brac pour ebook en ligne Tout sur le vin par Philippe Faure-Brac  
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,  
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,  
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les  
livres Tout sur le vin par Philippe Faure-Brac à lire en ligne. Online Tout sur le vin par Philippe Faure-Brac  
ebook Téléchargement PDF Tout sur le vin par Philippe Faure-Brac Doc Tout sur le vin par Philippe Faure-  
Brac Mobipocket Tout sur le vin par Philippe Faure-Brac EPub

**DN7QTYKJVZPDN7QTYKJVZPDN7QTYKJVZP**